



## GUANAMÉ GUANAMÉ SYRAH

VALLE DE JARRAL DE BERROS, SAN FELIPE, GUANAJUATO, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Syrah

**Alcohol:** 13,8%.

**Reposo:** 12 meses en barricas de roble francés, americano y húngaro.

**Capacidad de Guarda:** 5 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



De un color rojo cereza.



Frutos negros y especias finas, con notas minerales.



Redondo en boca, acidez marcada y taninos bien pulidos.



Se recomienda acompañar con Carnes, Pastas, Quesos Semi maduros.



### La Bodega

Es una empresa vinícola familiar que nace en el año de 2011 en Rancho Pájaro Azul, ubicado en el Valle de Jaral de Berrios, en San Felipe, Guanajuato; cuando la tercera y cuarta generación de agricultores y ganaderos de Pájaro Azul, grandes amantes del vino, comprueban que las características de la tierra y el microclima de la zona, son aptos para el cultivo de la vid, a 1800m de altura. Y es así, que partir de ese año, 2011, se inicia la plantación de las primeras vides de la variedad Syrah. Posteriormente, en el año 2012, 2013 & 2014 se continúa con variedades Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo & Moscatel.